

m a g i c C A K E S

T O R T A S M A G I C A S



Kanya

Un sueño de azúcar

(A SUGAR DREAM)



[PASO 1]

Filigranas. Transferir el diseño de la sección moldes a un trozo de papel. Ubicarlo sobre un telgopor. Colocar sobre un papel celofán o separador de freezer y sujetar con alfileres.

[STEP 1]

Filigree. Trace the design in the template section on a sheet of paper. Place it on the styrofoam. Put the cellophane or the film on top and fix with pins.

[PASO 2]
 Delinear las filigranas con glacé para trazos finos en cartucho. Dejar secar y despegarlos con cuidado.

[STEP 2]
 Draw the filigree with a paper piping bag for thin lines, filled with Royal icing. Let dry. Carefully remove from cellophane.



[PASO 3]

Tortas. Cubrir 3 tortas cuadradas con pasta americana color rosa claro. Colocar una cinta de organza al tono alrededor de su base.

[STEP 3]

Cakes. Cover the three square cakes with light pink rolled fondant. Put the organza ribbon around each cake.

MATERIALES

- 3 tortas cuadradas de 12 cm (5"), 20 cm (8") y 28 cm (11") de lado y 10 cm (4") de altura respectivamente, cubiertas con pasta americana color rosa claro
- 1 bandeja cuadrada de 36 cm (14") de lado cubierta con pasta americana color rosa claro
- Cinta real de 2 clases

HERRAMIENTAS

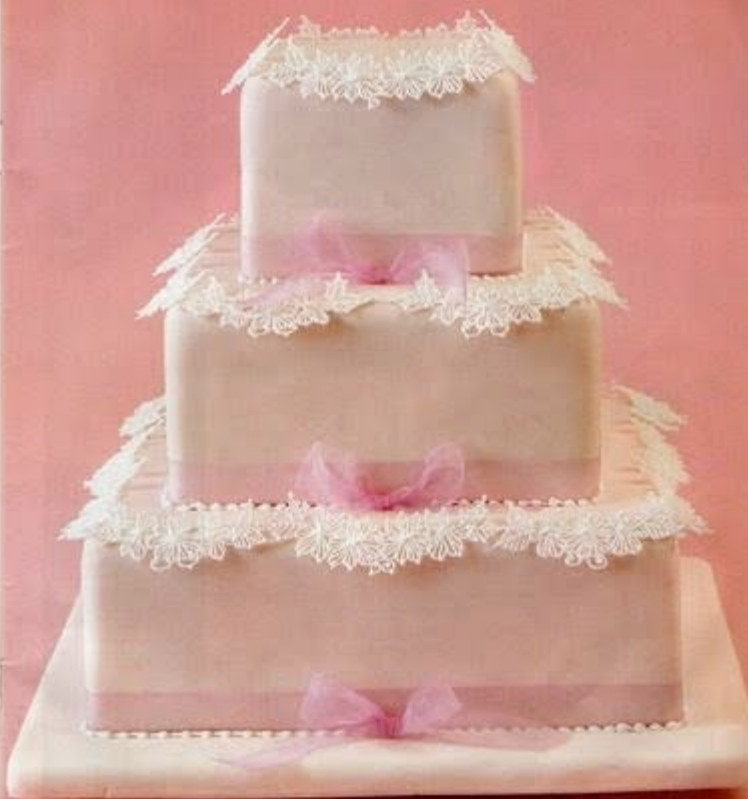
- Moldes con diseño de filigranas
- Placa de telgopor
- Cartuchos de papel
- Alfileres
- Separadores de freezer
- Cinta de tela para decorar

MATERIALS

- 3 square 12 cm (5"), high cakes of 12 cm (5"), 20 cm (8") and 28 cm (11") diameter, all covered with the same light pink rolled fondant
- 1 36 cm (14") square cakeboard covered with same rolled fondant
- 2 egg whites Royal icing

EQUIPMENT

- Filigree designed templates
- Pins
- Styrofoam board
- Commercial paper piping bags
- Freezer film
- Organza ribbon for decorating





[PASO 4]

Decorar cada uno de los pisos ubicando las filigranas donde se indica.
Figuras con glaseo real.

[STEP 4]

Decorate each cake placing the filigree as shown in pictures.
Stick with Royal icing.



[PASO 5]

Superponer de mayor a menor las tortas entre sí y ubicarlas sobre una bandeja forrada en la misma pasta. Decorar la unión de las tortas entre sí con una pequeña guarda de punto cordón en glaseo real.

[STEP 5]

Place one cake on top of the other and finally on the cakeboard covered with the same rolled fondant. Finish the decoration with a round tip making dots of Royal icing resembling a string.



TIP

GLASEO PARA TRAZOS FINOS

INGREDIENTES

- 1 taza de huevo a temperatura ambiente
- 250 gr (8 oz) de azúcar impalpable aglomerado fino
- 1/2 cucharada de la de goma arábiga en polvo
- 1/2 cucharada de la de glucosa

PROCEDIMIENTO

Colocar en el bol de la batidora la clara de huevo, batir ligeramente durante unos segundos. Agregar el azúcar tamizado poco a poco sin dejar de batir a muy baja velocidad. A mitad de batido incorporar la goma arábiga y continuar batiendo. Luego de batido y antes de llegar al punto, agregar la glucosa en caso de batir. Batir hasta que el azúcar se haya integrado. Antes de utilizarlo, mezclarlo con una espátula para eliminar cualquier grumo que pudiere haberse formado.

ROYAL ICING FOR THIN LINES

INGREDIENTS

- 1 egg white at room temperature
- 250 gr (8 oz) confectioner's sugar
- 1/2 tsp arrowroot or Gum arabic powder
- 1/2 tsp granulated glucose

INSTRUCTIONS

Use the electric mixer to beat the egg white for a few seconds. Mix in the sieved sugar little by little at very low speed. Keep beating to add the gum arabic. Add more sugar and continue beating, adding the glucose without stopping the mixer. This royal icing is generally ready to use once before piping, mix carefully with spatula to remove bubbles if there were any.



Tren angelical
ANGEL TRAIN

MATERIALES

- 1 Torta ovalada de 30 x 38 cm (12" x 15") aproximadamente, cubierta con fondant color celeste.
- 1 Bandeja ovalada acorde a la torta cubierta con pasta para modelar color azul claro.
- Pasta de goma.
- Pasta para modelar de diferentes colores.
- Glaci real negro.
- Colorante en polvo rojo.
- Colorante dorado.
- Colorantes vegetales de diferentes tonos.

herramientas

- Escalas.
- Pinces.
- Hilo de coser.
- Moldes (sculptography Grays).
- Tijera pequeña.
- Caruchos de papel.

MATERIALS

- 1 30 x 38 cm (12" x 15") oval cake covered with sky blue rolled fondant.
- 1 oval cake board covered with light blue modeling paste.
- Gumputty.
- Modeling paste in different colors.
- Royal icing black.
- Red dusting powder.
- Food colors.
- Golden color.

EQUIPMENT

- Modeling tools.
- Pinzettes.
- Rolling pin.
- Molds.
- Small cushion.
- Piping bags.



1

[PASO 1]

Cubrir una torta ovalada con fondant color celeste. Ubicarla sobre una bandeja forrada con pasta de modelar al tono. Cubrir la unión entre ambas con cinta de tela.

[STEP 1]

Cover an oval cake with light blue rolled fondant. Place it on a cakeboard covered with the same color paste. Cover the bottom line with a ribbon.



2

[PASO 2]

Preparar pasta de modelar en color amarillo, naranja, rosa, celeste y verde claro; mezclarlas entre sí para obtener un efecto marmolado. Estirarlas entre 2 palillos de brochete para obtener un espesor parejo. Cortar un rectángulo de 7cm x 24cm (2.75" x 9.5") para formar el vagón del tren. Reservar.

[STEP 2]

Prepare yellow, orange, pink, light blue and light green modelling paste; blend them to obtain a marble look. Roll them out between two skewers to obtain even thickness. Cut out a 7cm x 24cm (2.75" x 9.5") to model the carriage. Set aside.



3

[PASO 3]

Modelar un rollo de pasta para modelar color violeta un poco más largo que el vagón para formar el piso del mismo. Formar las ruedas de la siguiente manera: modelar 1 bolita de pasta color rosa, aplanar el centro con el dedo pulgar. Formar otra bolita de pasta color violeta un poco más pequeña que la anterior, presionar suavemente en el centro con el dedo, superponerla sobre la anterior y humedecer con agua para fijar la unión. Completar ubicando una bolita de pasta blanca en el centro de la rueda y pintando 2 líneas con colorante blanco alrededor de la misma. Realizar 2 ruedas de color rosa y 2 de color azul. Reservar.

[STEP 3]

Make a purple modeling paste roll a bit longer than the carriage, to make the floor. Model the wheels as follows: make a pink paste ball. Flatten the center with the thumb. Make a second purple ball a bit smaller than the first, press the center with the finger and place it on top of the other sticking both together with water. Finish the decoration with a little white ball in the middle of the wheel and drawing two white lines around it. Make two pink wheels and two blue ones. Set aside.





[PASO 4]

Modelar un rollo de pasta blanca. Aplánala. Texturarla con una esteca para imitar madera, cortar 2 trozos de 5 cm aproximadamente. Pintar con colorante vegetal marrón diluido en agua. Reservar.

[STEP 4]

Model a white paste roll. Flatten it. Use a modelling tool to resemble wood. Cut out two 5cm long pieces. Paint with brown vegetable color diluted in water. Set aside.

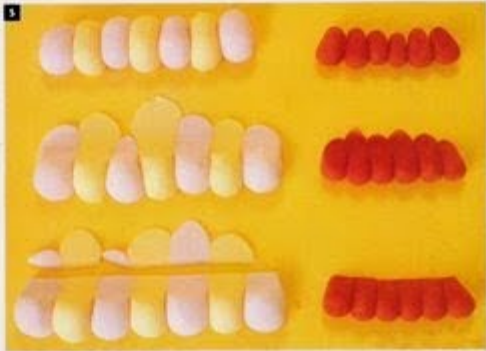


[PASO 5]

Techo: Formar pequeños óvalos de pasta para modelar de color rosa y amarillo. Formar una fila con los mismos intercalando los colores. Pasar el palote desde la mitad hacia arriba para fijar la unión, cortar el excedente de pasta con ayuda de una esteca. Reservar. Repetir esta operación con óvalos más pequeños de pasta color roja para formar el techo de la chimenea.

[STEP 5]

Roof: Model small pink and yellow paste ovals. Make a row mixing both colors. Use a rolling pin on the upper half to join them, cut out the trimmings with a modelling tool. Set aside. Do the same with smaller red ones for the chimney tiles.



[PASO 6]

Modelar 2 rollos de pasta de goma en diferentes tonos de color rosa. Unirlos por un extremo y trenzarlos haciéndolos girar sobre sí mismos. Pasar un palote para afinar. Cortar una cinta y retorcerla para formar una guirnalda. Dar forma de U y reservar.

[STEP 6]

Model two sugarpaste rolls in two shades of pink. Join them at one end and twist them together. Flatten with the rolling pin. Cut out a strap and turn it to make a garland. Give it U shape and set aside.



[PASO 7]

Realizar pequeñas flores en pasta de goma presionando la misma dentro de un molde. Retirarlas y dejar secar. Pintar con colorantes vegetales diluidos en agua. Reservar.

[STEP 7]

Model small flowers in gumpaste by pressing them into a mould. Remove and let dry. Paint with vegetable colors diluted in water. Set aside.



[PASO 8]

Realizar la cabeza de los angelitos a partir de una bolita de pasta para modelar color piel. Realizar una hendidura al medio para separar la frente de las mejillas. Colocar un óvalo de la misma pasta para simular la nariz. Abrir los ojos y la boca con ayuda de un palillo. Rellenar los ojos con glacé real color negro. Dar color a las mejillas con colorante en polvo rojo y pincel seco. Delinear pestañas, cabellos y pecas con colorante vegetal marrón diluido en agua. Decorar un punto de glacé blanco a ambos lados de la cara y en los ojos para dar luz al rostro. Formar la aureola con un rollo de la misma pasta. Pintarla con colorante dorado.

[STEP 8]

Make the angels' heads from a skin color paste ball. Make a dent between forehead and cheeks. Use a tiny ball of same paste to insulate the nose. Open eyes and mouth by means of a toothpick. Fill in the eyes with black Royal icing. Color the cheeks with red dusting color and a dry brush. Draw eyelashes, hair and freckles with brown vegetable color diluted in water. Place a white Royal icing dot on both sides of the face and on each eye for natural expression. Model the halo out of a same paste roll. Paint it golden.



[PASO 10]

Formar el cuerpo con un conito de pasta para modelar color blanca. Ubicar sobre este un óvalo pequeño de la misma pasta para formar el cuello. Modelar los brazos a partir de un rollito de pasta blanca, doblarlas y pegarlas al cuerpo con agua. En los extremos ubicar las manos.

[STEP 10]

Model the body from a white modelling paste cone. Place a small oval in the same paste for the neck. Model the arms from a small white roll, bend them and attach to the body with water. Stick the hands to each end.

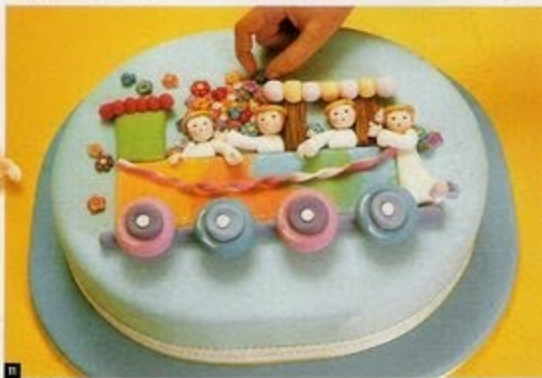


[PASO 9]

Manos: formar cada una de las manos con una lágrima de pasta en color piel. Practicar un corte en forma de V para separar el dedo pulgar. Afinar la zona de corte, practicar 3 cortes más para separar los 4 dedos restantes. Afinar a la altura de la muñeca y dar movimiento a la mano.

[STEP 9]

Hands: Model each one with a skin color paste teardrop. Make a V cut to separate the thumb, sharpen the cut, make three more cuts for the fingers, flatten at wrist level and give the hand natural posture.



[PASO 11]

Acomodar sobre la torta cada una de las piezas de acuerdo al diagrama del modelo terminado, humedeciendo previamente la zona de contacto con agua.

[STEP 11]

Place each piece on the cake according to the diagram, moistening the bottom of each one with water.

Galas de aniversario

GORGEOUS ANNIVERSARY

NOTA: Preparar pistilos bien pequeños de color blanco de acuerdo a las indicaciones de nuestra sección de técnicas.

**** NOTE: Prepare tiny white pistils following instructions in our Techniques section. ****



[PASO 1]

Hortensias: Colorear pasta de goma con una pizca de colorante vegetal celeste. Estirar la pasta bien fina. Cortar 4 pétalos por cada flor.

[STEP 1]

Hydrangeas: Color gumpaste with a pinch of light blue vegetable color. Roll out until very thin. Cut out 4 petals for each flower.



[PASO 2]

Presionar cada uno de los pétalos sobre un marcador de nervaduras para pétalos. Ruletear los bordes para dar movimiento.

[STEP 2]

Press each petal on a veiner, and sharpen them to obtain natural shape.



[PASO 3]

Encimar 3 pistilos sobre un alambre de floristería verde N°28. Humedecer con agua la base de cada pétalo y adherirlos al alambre enfrentándolos de a dos en forma de cruz. Dejar secar.

[STEP 3]

Tie 3 pistils on some N°28 florist's wire. Moisten the bottom of each petal, stick to the wire placing two opposite two like a cross. Let dry.

MATERIALES

- 2 Tortas rectangulares de 28 x 40 cm (11" x 16") y de 21 x 27 cm (8" x 10") cubiertas con fondant color turquesa claro.
- 1 Bandeja rectangular de 34 x 46 cm (13" x 18") cubierta con la misma pasta.
- Pasta para modelar
- Pasta de goma
- Colorantes vegetales: beige, verde, naranja, celeste.
- Colorantes en polvo: violeta, azul, rosa, verde lima y púrpura.
- Glace real color celeste.

HERRAMIENTAS

- Cinta floral tape verde claro.
- Cortante de floristería o Hydrangea.
- Cortina de corazón.
- Cortante cuadrado de 2 x 2 cm (3/4" x 3/4")
- Bolillo
- Marcador de nervaduras de pétalos de villositas.
- Marcador de nervaduras de hojas.
- Ruletero.
- Alambre de floristería verde N° 28
- Sello estampador con motivos geométricos.
- Cepillo de cerdas duras
- Pincel.
- Cortes de resaca y de organza al tono.
- Cartuchos de papel parafraseado.

MATERIALS

- 2 28 x 40 cm (11" x 16") and 21 x 27 cm (8" x 10") rectangle cake covered with light teal rolled fondant.
- 1 34 x 46 cm (13" x 18") rectangle cake board covered with the same paste.
- Modeling paste
- Gum paste
- Food colors: beige, green, orange, sky blue
- Violet, blue, pink, lime green and purple dusting powder
- Royal icing in sky blue color

EQUIPMENT

- Florist's tape light green
- Hydrangea cutters
- Heart shaped cutter
- 2 x 2 cm (3/4" x 3/4") square cutter
- Ball tool
- Veining tool for petals and leaf
- Smooth tool
- Florist's wire #28
- Geometric stamp tool
- Hard brush
- Petal brushes
- Organza and silk ribbons
- Gumpaste paper piping bag



"Las hortensias poseen flores de belleza simple y sin igual. Las hay desde el color violeta más intenso hasta alcanzar un luminoso celeste pastel. Existen otras de floración rosada y también las de color blanco. Crecen en forma de ramilletes conformados por 15 a 16 grupos de 3 flores pequeñas. Combinadas con los treboles nos dan por resultado un arreglo floral delicado y de aspecto fino."

"Hydrangeas have flowers of unique and simple beauty. There can be found those in bright purple and even some in deep pastel light blue. Pink and white hydrangeas can also be seen. They blossom in bunches made up of 15 to 16 groups of 3 small flowers each. When joined together with shamrocks they provide a delicate and fine floral decoration."



[PASO 4]

Tonalizar cada una de las flores utilizando colorantes en polvo azul y verde lima. Dar color rosa y violeta a otras flores para obtener un efecto más natural en el ramo terminado. Reservar.

[STEP 4]

Color each flower with blue and lime green dusting colors. Color other flowers pink and lilac in order to obtain a most natural effect in the bunch. Set aside.



[PASO 5]

Unir tres flores, sujetándolas con cinta de floristería color verde claro. Agruparlas en un ramillete retorciendo los alambres para mantenerlas unidas. Reservar.

[STEP 5]

Join three flowers using light green florist's ribbon. Make a bigger bunch by twisting the wires together. Set aside.



[PASO 6]

Treboles: Colorear pasta de goma con colorante vegetal verde y una pizca de naranja hasta obtener un color bien intenso, estirar bien fina la pasta. Los treboles son hojas compuestas por otras simples en forma de corazón. Cortar 3 corazones por cada trébol, abollillar los bordes. Marcar las nervaduras.

[STEP 6]

Clover leaves: Color gumpaste with green vegetable color and a bit of orange to obtain a deep green shade, roll out the paste until thin. Clover leaves are made up of other heart shaped simple ones. Cut out three hearts for each leaf and sharpen the edges. Use a veiner for natural aspect.



[PASO 7]

Humedecer la punta del corazón y alambrear cada uno con alambre fino. Dejar secar. Dar color manchando el frente de cada hoja y el reverso con colorante en polvo color púrpura. Unir de a tres los corazones para formar los treboles.

[STEP 7]

Moisten the heart point and wire it with florist's wire. Let dry. Color both front and back of each leaf with purple or dark red dusting powder. Put three hearts together to make it



[PASO 8]

Sujetar los tréboles entre sí en grupos de a dos ó tres con cinta de floristería. Reservar.

[STEP 8]

Tie two or three clover leaves together with florist's ribbon and set aside.



[PASO 9]

Guarda de mosaicos:

Mezclar pasta de goma con pasta para modelar en partes iguales. Dar tono beige con colorante vegetal. Estirar la pasta entre dos palillos de brochete para obtener un espesor uniforme. Texturar con un cepillo de cerdas duras. Marcar diseños geométricos con ayuda de un sello. Cortar cuadrados con ayuda de un cortante. Sombrear con colorantes en polvo rosa, violeta, verde lima y azul.

[STEP 9]

Geometric frame: Blend equal parts of modelling paste and gum paste. Color it with beige vegetable color. Roll out between two bamboo skewers to obtain even thickness. Texture with a hard brush. Make geometric designs by means of a stamp. Use a cutter to cut out squares. Add extra shades with pink, violet, lime green and blue dusting color.



[PASO 10]

Armado: Forrar dos tortas rectangulares con fondant color turquesa clara. Superponerlas entre sí y ubicarlas sobre una bandeja forrada en la misma pasta. Colocar una cinta de raso color natural alrededor de la bandeja. Decorar la unión entre las tortas y de éstas con la bandeja con los cuadraditos de pasta a modo de azulejos. Realizar 2 puntos de glacé real celeste entre cada uno de ellos.

[STEP 10]

Assembling: Cover two rectangular cakes with light teal rolled Fondant. Place one on top of the other and then on a cake board covered with the same paste. Tie a whitish ribbon around the board. Decorate all separation lines with the paste squares as if tiles. Draw two Royal icing light blue dots between each square.

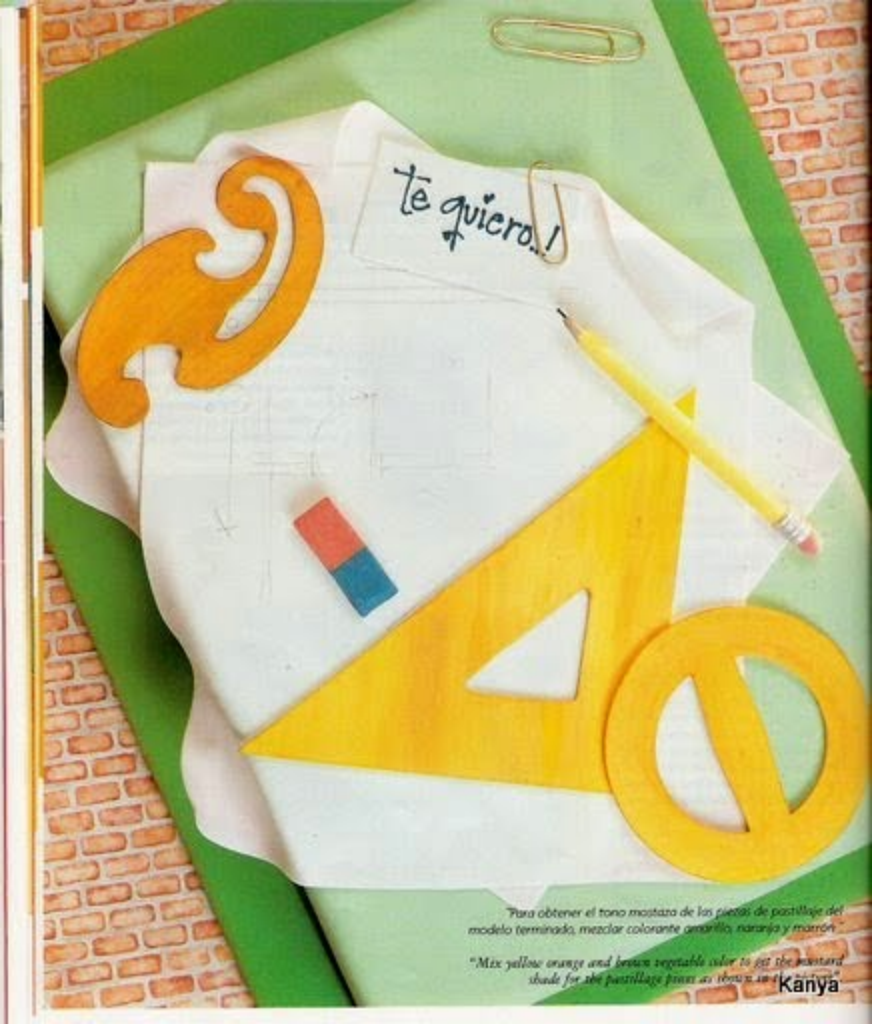


[PASO 11]

Ubicar las hortensias y los tréboles sobre la torta superior. Completar la decoración con lazos de cintas de organza al tono.

[STEP 11]

Place the hydrangeas and the clover leaves on the top cake. Finish the decoration with organza ribbon bows in the same shade.



te quiero!

"Para obtener el tono mostaza de las piernas de pastillaje del modelo terminado, mezclar colorante amarillo, naranja y marrón."

"Mix yellow orange and brown vegetable color to get the mustard shade for the pastillage legs as shown in the finished model."

Kanya

MATERIALES

- 1 Tarta rectangular de 28 cm x 40 cm (11" x 16") cubierta con fondant verde claro
- 1 Bandaja rectangular de 36 cm x 48 cm (14" x 19") cubierta con pasta de modelar verde oscura
- Pasta de goma azul, roja, blanca y amarillo claro
- Pastillaje
- Colorantes vegetales: marrón, amarillo, naranja, plateado, negro
- Colorante en polvo rosa
- Alambre de floristería blanco
- Alambre dorado
- Glase real azul

HERRAMIENTAS

- Pastores de la sección moldes
- Rotari
- Lija bim fina
- Pinocles
- Estecas
- Cartuchos de papel perforado
- Palito de amasar
- Bolita de frcula

MATERIALES

- 1 28 cm x 40 cm (11" x 16") rectangle cake covered with light green rolled fondant
- 1 36 cm x 48 cm (14" x 19") rectangle cake board covered with dark green modelling paste
- Gum paste blue, red, white and light yellow
- Pastillaje
- Food colors: brown, yellow, orange, black, silver plated and black
- Pink dusting powder
- White flower wire
- Golden wire
- Royal icing

EQUIPMENT

- Cardboard templates
- Scalpel
- Sand paper
- Paint brushes
- Modelling tools
- Greaseproof paper piping bags
- Rolling pin
- Cornstarch in powder bag

Un proyecto con amor

A PROJECT FULL OF LOVE



1

[PASO 1]

Reglas: Estirar pastillaje de limón a 3 mm de espesor. Cortar la escuadra, transportador y pistolette con ayuda de un bisturi, utilizando los diseños de la sección moldes. Dejar secar durante 24 horas.

[STEP 1]

Rulers: Roll out lemon pastillage 3 mm thick. Cut out the square ruler, the protractor and the pistolet using a cutter. Follow the designs in the Templates section. Let dry for 24 hours.

[PASO 2]

Pulir los bordes de las piezas con una lija bien fina para quitar asperezas. Pintar con colorantes vegetales color marrón, naranja y amarillo diluidos en agua. Dejar secar. Reservar.

[STEP 2]

Soften the pieces edges with the help of a file to get rid of hard edges. Paint with brown, orange and yellow vegetable colors diluted in water. Let dry and set aside.

2



[PASO 3]

Goma de borrar: formar 2 óvalos de pasta de goma una en color azul y la otra en rojo. Unirlas entre sí y pasar el palote por encima para aplanarlas. Cortar con cúter un rectángulo para formar la goma de borrar. Cortar en chanfle los extremos. Reservar.

[STEP 3]

Eraser: model two gum paste ovals, one blue and the other red. Join them and use a rolling pin to flatten them. Cut out a rectangle to make the eraser. Cut the slanted ends. Set aside.



Kanya

[PASO 4]

Lápiz: Modelar un rollo de pasta de goma color amarillo claro. Afinar uno de sus extremos. Modelar un pequeño óvalo de pasta para formar la goma de borrar del lápiz. Cortar un trozo de alambre de floristería para formar la punta. Insertar el alambre en el extremo más delgado del lápiz. Adherir la goma en el extremo opuesto cubriendo la unión con un trozo de pasta de goma blanca marcado con estrías. Pintar esta última con colorante vegetal plateado, la punta del lápiz con colorante vegetal negro, e imitar el color madera con colorante beige. Reservar.

[STEP 4]

Pencil: Model a light yellow modeling paste roll. Sharpen one end. Model a small paste oval to make the pencil eraser. Cut out a small piece of florist's wire to make the end. Insert the wire in the thinner end of pencil. Add the eraser to the other end and cover the line with white paste modeled with a tool. Paint this last band silver, the tip of the pencil black and imitate the wood with beige vegetable color. Set aside.



[PASO 5]

Papeles: Estirar pasta de goma blanca bien finita. Cortar 2 trozos rectangulares para simular hojas de papel y un rectángulo más pequeño para simular una tarjeta. Dejar secar las hojas con movimiento sobre un trozo de telgopor.

[PASO 6]

Tonalizar los bordes de las hojas de pasta de goma con colorante en polvo rosado y pincel seco. Realizar dibujos en lápiz negro sobre las hojas.

[STEP 6]

Use pink dusting powder and a dry paintbrush to color the gum paste sheets of paper. Make some drawings in black pencil on the papers.

[STEP 5]

Papers: Roll out very thin white gum paste. Cut out two rectangles resembling sheets of paper and a smaller rectangle to imitate a card. Let dry on a piece of Styrofoam to obtain natural aspect.

[PASO 7]

Armado: Preparar una torta rectangular. Cubirla con fondant color verde claro. Ubicarla sobre una bandeja forrada en pasta para modelar al tono. Cubrir la unión entre ambas con una cinta de tela. Completar la presentación colocando una cinta al tono alrededor de la bandeja.

[STEP 7]

Assembling: Make a rectangular cake. Cover it with light green rolled Fondant. Place it on a cake board covered with the same color modeling paste. Cover the separation with a ribbon. Complete the decoration with another ribbon around the cake board.



[PASO 8]

Ubicar sobre la torta las hojas de papel, y el resto de los accesorios. Realizar unos clips de alambre dorado y completar la decoración de la torta con la tarjeta con una inscripción en glaseo real para el homenajeado.

[STEP 8]

Place the sheets of paper and the rest of the objects on top of the cake. Make some paper clips with golden wire and complete the decoration with the name of the person in Royal icing on the card.



MATERIALES

- 1 torta redonda de 14 cm (6") de diámetro y 10 cm (4") de altura (Torta A)
- 1 torta redonda de 22 cm (9") de diámetro y 10 cm (4") de altura (Torta B)
- 1 torta redonda de 30 cm (12") de diámetro y 10 cm (4") de altura (Torta C)
- Pasta de goma rosa, salmón y salmón con amarillo
- Colorante vegetal color marfil
- Glacé real • Givré o Disco Color

HERRAMIENTAS

- Margas non scrap • Pico #022, #01
- Cartuchos de papel puleinado
- Segador de frías
- Rodillo de fresa de metal
- Panto de amasar • Rodillo • Afiliere
- Telépor • Media caja de plástico
- Tuerca pequeña
- Pinel tapador para pases
- Palaneros de Sección Moldes

MATERIALES

- 1 14 cm (6") round cake covered with ivory rolled fondant (Cake A)
- 1 22 cm (9") round cake covered with ivory rolled fondant (Cake B)
- 1 30 cm (12") round cake covered with ivory rolled fondant (Cake C)
- Grapefruit in pink, salmon, and salmon with yellow
- Royal icing • Food color Ivory
- Glacé o Disco Color

EQUIPMENT

- Piping bag with nozzle
- Tip # 022, #01 • Pinel Roll
- Grapefruit paper piping bag
- Cartucho to powder bag
- Roll pin • Roll tool
- Pico • Pinel • Pinel
- Groove and corner shape set
- Small circles • Pinel brushes
- Templates

Elegancia en marfil

IVORY ELEGANCE



[PASO 1]

Nomeolvides: Preparar pasta de goma color rosa, salmón y salmón con una pizca de amarillo. Estirar bien fina cada una de las pastas y cortar flores con pico 022. Abolirlas para afinar sus pétalos y dar forma cóncava. Dejar secar.

[STEP 1]

Forget-me-nots: Make pink, salmon and salmon with a pinch of yellow gum paste. Roll out each gum paste and cut out flowers with a 022 tip. Sharpen the petals with the ball tool. Let dry.



[PASO 2]

Rosas rococó: Con la misma pasta modelar pequeñas rosas rococó de la siguiente forma: formar una bolita de pasta, formar prolongaciones alargándola hacia los costados, presionar uno de sus bordes con la yema de los dedos para afinar. Enrollarla sobre sí misma sobre la zona más gruesa haciéndola girar entre los dedos índice y pulgar hasta formar el pimpollo. Afinar la base. Dejar secar.

[STEP 2]

Tiny rose buds: With the same gum paste make the small roses as follows: model a paste ball, sharpen on the sides to obtain flat arms. Press one side with fingertips to sharpen. Roll the thinner arm on itself using the thumb and the fore finger to make the bud. Sharpen at the bottom. Let dry.

[PASO 3]

Filigranas de encastre: Realizar 40 filigranas derechas y 40 filigranas izquierdas de acuerdo al siguiente procedimiento. Fijar el diseño de las filigranas que figura en la sección moldes sobre un telépor. Cubrirla con un trozo de celofán y sujetarlo con alfileres. Delinear la cuadrícula interior de cada pieza con glacé real color marfil. Trazar primero todas las líneas verticales y luego



todas las horizontales tratando de que queden bien parejas. Decorar el contorno exterior con un zigzag delineado con el mismo glacé en cartucho. Decorar el borde superior con las flores de pasta de goma. Espolvorear con givré y dejar secar durante 24 horas.

[STEP 3]

Fitting-in filigree: Prepare 40 right filigree and 40 left ones, according to instructions. Fix the design from the templates section on the Styrofoam. Cover with cellophane and stick with pins. Draw the inner lines of each piece with ivory Royal icing. Start with lines down and then lines across, obtaining an even design. Draw the outer zigzag line using the same icing in a grapefruit paper bag. Decorate the upper line with gum paste flowers. Sprinkle givré on top and allow to dry for 24 hours.

Kanya



[PASO 4]

Filigranas curvas: repetir el procedimiento anterior utilizando el diseño indicado en la sección moldes. Dejar secar con forma curva durante 24 horas sobre una media bola plástica. Realizar 12 piezas en total.

[STEP 4]

Bend filigree: Follow the previous instructions using the corresponding design in the templates section. Let dry in necessary shape for 24 hours on a plastic flower former. Make 12 pieces.



[PASO 5]

Tenir fondant con colorante vegetal marfil y forrar cada una de las tortas. Superponerlas tortas entre sí de mayor a menor. Ubicar la torta sobre una bandeja de vidrio 2 cm más grande que ella. Apoyar la cartulina recortada sobre los laterales de cada torta y marcar el contorno de las ondas con una esteca. Retirar las cartulinas con cuidado.

[STEP 5]

Color rolled Fondant with ivory vegetable color and cover each cake. Place one on top of the other. Place the whole cake on a glass tray 2 cm bigger. Press the cardboard shape on each cake side and draw the design with a modeling tool. Remove the cardboard carefully.



[PASO 6]

Torta A y C: Decorar por debajo de las ondas arabescos en todo el lateral de las tortas con glacé real utilizando un cartucho de papel. Para realizar este trazado realizar un corte bien pequeño en la punta del cartucho.

[STEP 6]

Cakes A and C: With a grassproof paper bag make the Royal icing decoration below the lateral lines. To do this easily make a tiny cut on the bag tip.



[PASO 7]

Sobre cada onda decorar un arabesco en forma de espiral con glacé en cartucho, dando mayor volumen en el centro de la misma. Decorar por encima con pequeños brotes y hojas. Colocar las flores de pasta de goma.

[STEP 7]

On each wave draw a spiral-shaped arabesque with Royal icing making it thicker in the center. Make small leaves and sprouts on top. Place the Gum paste flowers.



[PASO 8]

Torta A y C: Con boquilla R3, realizar una guarda de conchillas en el borde inferior de cada torta. Seguidamente realizar sobre cada conchilla arabescos de glacé en cartucho con movimientos en forma de espiral, disminuyendo la presión al final.

[STEP 8]

Cakes A and C: With R3 tip make a shell border on the lower part of each cake. On each shell make a Royal icing design in the shape of a spiral which must be quite thin at the end.



[PASO 9]

Torta B: Realizar una guarda de conchillas en el borde inferior de la torta. Contornear con glaseé en cartucho alrededor de cada conchilla. Decorar debajo de cada conchilla pequeños puntitos del mismo glaseé. Decorar una doble onda de glaseé sobre las marcas realizadas con el paillón.

[STEP 9]

Cake B: Make a shell border on the lower part of the cake. Draw a Royal icing line around each shell. Decorate with small dots under each one. Draw a double icing wave following the design made with the modeling tool.



[PASO 10]

Realizar un paseado de glaseé al tono en la zona delimitada entre las ondas y la guarda de conchillas. Completar con una hilera de punto debajo de la onda inferior.

[STEP 10]

Use Royal icing in the same color to decorate between the waves and the shell border. Add a dotted line under the lower wave.



[PASO 11]

Aplicar sobre los laterales de la torta B una filigrana curva en el centro de cada onda.

[STEP 11]

Place one bend filigree in the middle of each wave on the side of Cake B.



[PASO 12]

Aplicar un par de filigranas de encastre a la altura de los vértices de cada onda de los pisos A y C, cuidando de colocar una filigrana derecha y otra izquierda a 5 mm de distancia una de otra. Agregar pequeños grupos de flores en el ángulo de encastre de las filigranas con la torta. Completar decorando pequeños corazones de glaseé real en el ángulo de unión de las ondas de la torta.

[STEP 12]

Place a couple of fitting-in filigree at the vertex level of each wave on Cakes A and C, using one left and one right filigree at a 5 mm distance. Add small groups of flowers where filigranas meet. Complete the decoration with small Royal icing hearts where waves on the sides meet.

TIP

Medir el contorno de cada torta con una tira de cartulina. Retírala y pégala sobre sí misma hasta obtener el ancho deseado para cada onda. Dibujar las ondas y recortar con una tijera. Desplegarla y fijar sobre el contorno de la torta. Realizar las marcas con ayuda de un paillón o esteca pequeña.

Cut out a cardboard strip to be placed all around each cake. Remove and fold on itself to get the desired wave. Draw and cut out the waves. Unfold and place around the cake. Press in the pattern with the help of a modeling tool.



MATERIALES

- 1 Tarta redonda de 26 cm (10") de diámetro
- 1 Bandeja redonda de 32 cm (12") de diámetro
- Fondant blanco y amarillo claro
- Glase real blanco, amarillo, beige, negro
- Glase fluido celeste, rosa y amarillo claro
- Colorante en polvo menta, amarillo, amarillo brillante, rosa y celeste
- Colorante vegetal menta y blanco

HERRAMIENTAS

- Cuchillo
- Manga con acople
- Pico N° 723, 50, 60 y 21E
- Pinceles
- Patrones de Sección Moldes
- Separadores de freezer
- Telapapor
- Alfileres
- Caruchos de papel parafinado
- Cinta de organza blanca para moños

MATERIALS

- 1 26 cm (10") round cake covered with white rolled fondant
- 1 32 cm (12") round cake board covered with white rolled fondant
- Rolled fondant in white and light yellow
- Royal icing in white, yellow, beige and black
- Burnout Royal icing in light blue, pink and light yellow
- Brown, yellow, yellow bright, pink and light blue dusting powder
- Food colors in brown and white

EQUIPMENT

- Knife
- Piping bag with coupler
- Tip # 723, 50, 60 and 21E
- Greaseproof paper piping bag
- Paint brushes
- Templates
- Freezer foil
- Styrofoam board
- Pins
- Organza ribbons

Una dulce bendición...

A SWEET BLESSING...

[PASO 1]

Hornear una tarta de frutas de 26 cm (10") de diámetro. Colarla y cubrirla con fondant blanco (Ver Tip aparte). Ubicar la tarta sobre una bandeja adecuada a su presentación. Decorar una guarda de glase real blanco con boquilla especial N° 723 en la unión de la tarta con la bandeja. Realizar ondas sobre cada conchillo con glase real amarillo claro en cartucho.



[STEP 1]

Bake a 26cm (10") diameter fruit cake. Carve and cover it with white rolled Fondant (see Tip). Place the cake on desired cake board. Make a white Royal icing garland with N° 723 tip on the separation line with the cake board. Draw waves on each shell with light yellow Royal icing in greaseproof paper piping bag.



[PASO 2]

Realizar una inscripción a gusto en el interior de la tarta con glase real en cartucho. Reservar.

[STEP 2]

Decorate the inside of the cake to your taste with Royal icing. Set aside.

Kanya



[PASO 4]

Una vez secos los osos pincelar suavemente con colorante en polvo al tono y pincel para realzar su volumen y dar profundidad. Realizar un punto de glase real negro para formar la nariz. Con pincel línier y colorante vegetal marrón diluido en agua pintar ojos y líneas de puntos para simular costuras en el cuerpo. Con colorante vegetal blanco decorar un punto en cada mejilla y uno en cada ojo para iluminar.

[STEP 4]

Once bears are dry, color softly with dusting powder and paintbrush to give volume and depth. Make a black Royal icing dot for the nose with brown vegetable color diluted in water and with a liner paint the eyes and the dotted lines imitating seams on the body. Paint a white dot on each cheek and eye for natural expression.



[PASO 5]

Sobre un trozo de celofán realizar círculos de diferentes tamaños con glase fluido en color amarillo, celeste y rosa claro, para formar globos. Dejar secar. Pintar con colorante en polvo al tono y pincel seco dando luces y sombras a las piezas. Reservar.

[STEP 5]

On a piece of cellophane draw yellow, light blue and light pink balloons with run outs Royal icing. Let dry. Use dusting powder and a dry paint brush to add light and shades to the pieces. Set aside.

[PASO 3]

Piping ositos: Asegurar un trozo de celofán o separador de freezer sobre el molde. Utilizar manga con boquillas redondas N° 50, 80 y 21E alternándolas entre sí para su uso. Comenzar por decorar los brazos (N°80) y la panza del oso (N°21E). Continuar por las orejas (N°50), superponer sobre éstas la cabeza (N°21E) haciendo presión pareja. Decorar las piernas y el hocico (N°80). Dejar secar.

[STEP 3]

Piping bears: Fix a piece of cellophane or freezer foil on the template. Use piping bag with round N° 50, 80, and 21E tips exchanging them according to need. Start decorating the arms (80), and the bear's belly (N° 21 E). Make the ears (N° 50), place them on top of the head (N° 21E) pressing the ears. Decorate the legs and the snout (N° 80). Let dry.



[PASO 6]

Modelar un rollo de fondant color amarillo claro de aproximadamente 70 cm de longitud, doblarlo al medio y enroscarlo sobre sí mismo para lograr un trenzado simple, aplanarlo un poco. Darle forma circular. Tonalizar con colorante en polvo amarillo y amarillo brillante.

[STEP 6]

Model a light yellow Fondant roll about 70cm long. Fold it in the middle and twist it on itself to make a simple plait, flatten it slightly and shape it into a ring. Use yellow and bright yellow dusting powder to paint it.



[PASO 7]

Colocar la trenza alrededor del hueco de la torta formando una rosca, fijar humedeciendo la unión con agua. Adherir los globos y osos sobre ella con un punto de glaseo real.

[STEP 7]

Place the ring around the hollow part of the cake. Stick it with water. Add the balloons and the bears with a Royal icing dot.



[PASO 8]

Completar la decoración ubicando globos alrededor de la torta y un lazo de cinta de gasa blanca sobre la rosca.

[STEP 8]

Complete the decoration placing balloons around the cake and a bow of white organza ribbon on it.



TIP

PROCEDIMIENTO PARA CALAR TORTAS Cake carving method



1. Retirar la torta del molde y colocarla con su base hacia arriba.

1. Remove cake from baking tin and place it upside down.



2. Practicar un corte a 2 cm del borde y retirar esta tapa.

2. Make an incision 2cm from the edge and remove this layer.



3. Apoyar sobre el centro de la tapa que retiramos, un molde circular y cortar alrededor del mismo con ayuda de un cuchillo.

3. On this removed layer place a round tin and cut around it with a sharp knife.



4. Retirar la porción del interior.

4. Remove inner part.



5. Untar el borde superior de la torta con mermelada de damasco.

5. Spread apricot jam on the upper part of the cake.



6. Ubicar sobre la torta el anillo que calamos en el paso anterior.

6. Now place the ring we have just carved on top of the cake.



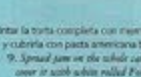
7. Modelar un rollo de masapán y acomodarlo en la parte interna del anillo.

7. Model a marzipan roll and place it around the inside of the ring.



8. Presionar con la parte convexa de una cuchara para empujarlo.

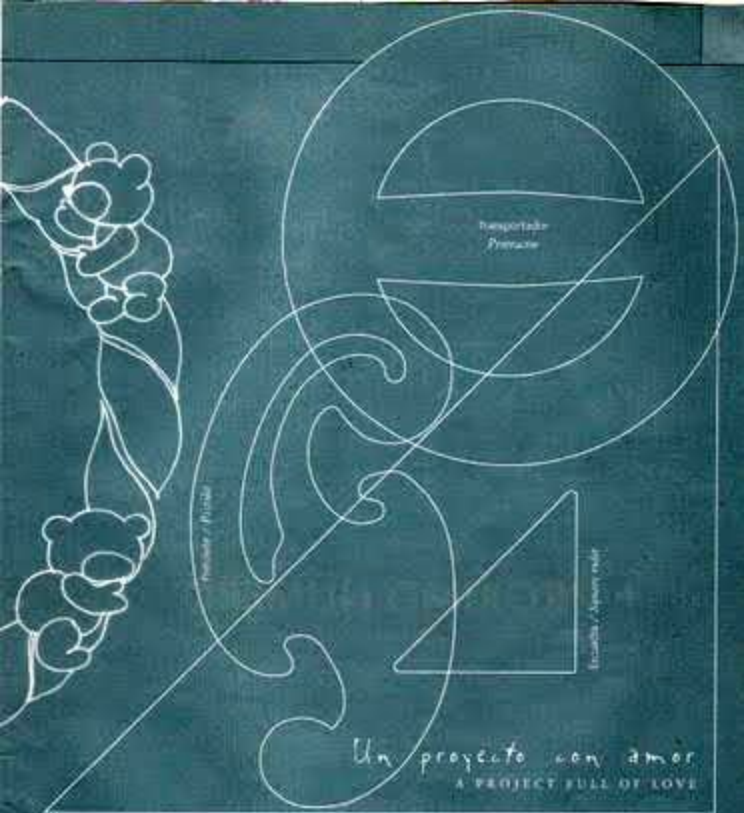
8. Press with a spoon to smooth the surface.



9. Untar la torta completa con mermelada y cubrirla con pasta americana blanca.

9. Spread jam on the whole cake and cover it with white rolled Fondant.





Técnica filigranas
de glase

TECHNIQUE ROYAL
ICING FILIGREE

BAKED Kanya

Moldes

(TEMPLATES)

Bonita trenzada / Plaited roll

Una dulce bendición...

A SWEET BLESSING...



Piggy Cakes / Biscuit piggy



Pequeño de corazón
Hyobangso peotchi



Pequeño de corazón
Chonae heart

Galas de aniversario

GORGEOUS ANNIVERSARY

Todas las cintas utilizadas en la decoración de nuestras tortas son de



cordón de oro

Kanya

Filigranas
Filigree



Filigranas
Filigree



Filigranas Curvas / Bead Filigree



Izquierda / Left



Derecha / Right

Un sueño de azúcar
(A SUGAR DREAM)

Elegancia en marfil
IVORY ELEGANCE

Kanya